

結果報告 9月Web利用者モニター「からすかれい・赤魚・たら・いかの品揃え」

【テーマ・商品】

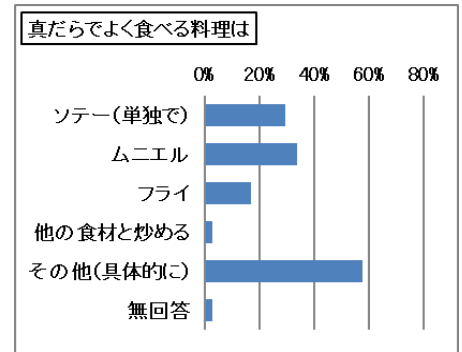
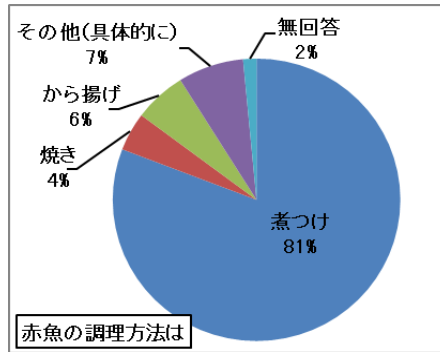
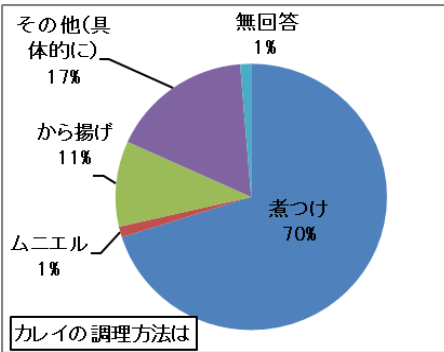
からすかれい・赤魚・たら・いかの品揃え

【モニター目的】

商品の品ぞろえについて

【回答期間】 9/11～9/16

【回答者数】 89名



■概要(子育て:40歳未満 ファミリー:40歳以上55歳未満 シニア:55歳以上70歳未満/シルバー:70歳以上)

*「カレー」について

■最もよく利用する「カレー」の種類は:①カラスカレー 57.3% ②魚種はわからない 18% ③カレーは食べない 13.5% ④浅羽カレー 4.5% ⑤無回答 3.4%

■よく利用するカレーの調理方法は:①煮つけ 70.1% ②その他 16.9% ③から揚げ 10.4% ④ムニエル/無回答 各1.3%

*「赤魚」について

■最もよく利用する「赤魚」のタイプは:①骨とりの赤魚 39.3% ②赤魚は食べない 23.6% ③煮つけ用のタレが添付された赤魚 12.4% ④脂がのった赤魚 10.1% ⑤骨つきの赤魚 9%

■よく利用する「赤魚」の最も多い調理方法は:①煮つけ 80.9% ②その他 7.4% ③から揚げ 5.9% ④焼き 4.4% ⑤無回答 1.5%

*「真だら」について

■「真だら」をいつの時期に食べる人が多いですか(複数回答):①12～1月 47.2% ②2～3月 32.6% ③真だらは食べない 20.2% ④通年(季節は関係ない)/わからない 各14.6% ⑤10～11月 7.9%

■「真だら」を選ぶ時の基準について、各項目の重要度を回答してください(5段階(重要+やや))

- ・骨がついていること:2.2(7%)…全体的に重要度は低くなっています。
- ・骨が取ってあること:3.4(53.6%)…シニアは重要度がやや高め、シルバーは低めとなっています。
- ・皮がついていること:2.8(24%)…全体的に重要度は低く、特にシルバーで低くなっています。
- ・皮がとってあること:2.5(9.8%)…全体的に重要度は低く、こちらも特にシルバーで重要度が低くなっています。
- ・ちょうど良い大きさにカットされていること:3.6(63.4%)…ファミリーとシニアはやや重要度が高めとなっています。
- ・価格:4.1(71.7%)…項目の中で最も重要度が高くなっています。シルバーのみ他年代と比べてやや低めです。
- ・国産であること:3.7(61.9%)…全体的にやや重要度が高めとなっています。
- ・輸入品であること:2.6(14.1%)…年代が若い方が重要度がやや高めとなっています。
- ・切身の数:3.8(69%)…特にファミリーで重要度が高くなっています。
- ・用途別の商品になっている:3.2(46.5%)…シルバーの重要度が低くなっています。
- ・エシカル対応商品(MSC)であること:3.0(25.3%)…シニアはやや重要度高め、ファミリーとシルバーは低めとなっています。

*「いか」について

■最もよく利用する「いか」の種類は(2つまで選択可):①するめいか 61.8% ②やりいか 29.2% ③剣先いか 20.2% ④むらさきいか(あかいか) 13.5% ⑤その他 9%

■最もよく利用する「いか」のタイプは:①つば抜き 39.3% ②切り落とし(スティック含む) 36.9% ③一杯(船凍するめいか) 10.7% ④下足(げそ) 8.3% ⑤その他 4.8%

■最もよく利用する「いか」の調理方法は:①その他 35.7% ②煮つけ/焼き 各31% ③から揚げ 2.4%